



2024/3085

9.12.2024

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2024/3085 DELLA COMMISSIONE

del 30 settembre 2024

recante modifica del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le pratiche enologiche autorizzate

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2, e l'articolo 80, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione ⁽²⁾ stabilisce norme che integrano il regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV).
- (2) L'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce l'elenco delle pratiche enologiche autorizzate e delle restrizioni di cui all'articolo 80, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, relative alla produzione e alla conservazione dei prodotti vitivinicoli che rientrano nell'ambito di applicazione dell'allegato VII, parte II, del medesimo regolamento. La tabella 1 dell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce i trattamenti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso. La tabella 2 della stessa parte stabilisce i composti enologici autorizzati nonché le condizioni e i limiti per il loro uso. Le tabelle 1 e 2 dovrebbero essere modificate per tener conto del progresso tecnico, in particolare per quanto riguarda le risoluzioni adottate dall'OIV nel 2022 e 2023. Inoltre alcune informazioni fornite nelle tabelle 1 e 2 dovrebbero essere chiarite ulteriormente.
- (3) L'allegato I, parte A, tabella 1, voce 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce le condizioni d'uso dei trattamenti termici. È stato sottolineato che il termine «trattamenti termici» nella colonna 1 di tale voce non è chiaro in quanto può comprendere vari trattamenti diversi. Per motivi di chiarezza, è opportuno inserire una nota in calce alla tabella 1 per elencare le categorie generali di trattamenti termici previsti nelle schede OIV di cui alla colonna 2 della voce 2. La stessa questione è stata sollevata in relazione ai trattamenti con il freddo di cui alla colonna 1 della voce 2 bis della tabella 1. Analogamente ai trattamenti termici, è opportuno inserire una nota in calce alla tabella 1 per elencare le categorie generali di trattamenti con il freddo previsti nelle schede OIV di cui alla colonna 2 della voce 2 bis.
- (4) La risoluzione OIV-OENO 708-2022 ha modificato le prescrizioni della scheda OIV 2.1.14 relativa alla flottazione sopprimendo il riferimento all'anidride carbonica e aggiungendo il riferimento all'argò. È pertanto opportuno modificare di conseguenza la colonna 2 della voce 8 della tabella 1 e la colonna 3 delle voci 8.1, 8.2 e 8.3 della tabella 2 che figurano nell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ Regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV (GU L 149 del 7.6.2019, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

- (5) L'attuazione di determinate pratiche enologiche elencate nell'allegato I, parte A, del regolamento delegato (UE) 2019/934 deve essere supervisionata da un enologo o da un tecnico qualificato o specializzato in ragione del loro ruolo importante nel garantire la sicurezza degli operatori e la sicurezza e la qualità degli alimenti. Si tratta delle pratiche di cui alla tabella 1, voci 6, 10, da 12 a 18 e 20, e alla tabella 2, voci 6.5, 6.6, 6.9 e 6.12. Per alcune di queste pratiche la supervisione è prevista esplicitamente in tale regolamento delegato nelle appendici pertinenti dell'allegato I, parte A. Per altre pratiche la supervisione è richiesta dalle schede pertinenti del Codice di pratiche enologiche dell'OIV e pertanto non è menzionata esplicitamente in detto regolamento delegato. Tale requisito dovrebbe tuttavia essere reso più trasparente. È pertanto opportuno modificare di conseguenza le voci 13, 14, 15, 17, 18 e 20 della tabella 1 e la voce 6.12 della tabella 2.
- (6) Nel 2014, con la risoluzione OIV-OENO 504-2014, l'OIV ha consentito il trattamento dei vini con tecnologia a membrana abbinata a carbone attivo per ridurre le eccedenze di 4-etilfenolo e 4-etilguaiacolo. Tale trattamento è disciplinato nell'allegato I, parte A, tabella 1, voce 18, del regolamento delegato (UE) 2019/934 e nell'appendice 10 di tale allegato. Nel 2023 la risoluzione OIV-OENO 657-2023 ha ampliato la portata di tale trattamento consentendo l'uso di sfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene in aggiunta al carbone attivo e coprendo tutti i fenoli volatili. Tali modifiche aiuterebbero i produttori di vino dell'Unione a correggere ulteriormente i difetti organolettici del vino. Dovrebbero quindi essere introdotte nella normativa dell'Unione in materia di pratiche enologiche. È pertanto opportuno modificare di conseguenza la parte A, tabella 1, voce 18, dell'allegato I di tale regolamento delegato. L'appendice 10 di tale parte dovrebbe inoltre essere soppressa, in quanto il suo ambito di applicazione è diventato più limitato rispetto alla voce 18 modificata della tabella 1. L'obbligo di conformità delle membrane alla normativa dell'Unione e nazionale stabilito in tale appendice dovrebbe tuttavia essere mantenuto e trasferito nella tabella 1, voce 18, colonna 2.
- (7) L'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce che i requisiti di purezza e le specifiche delle sostanze impiegate nell'ambito delle pratiche enologiche sono quelli stabiliti nel regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione⁽³⁾. Qualora non siano stabiliti in tale regolamento, si applicano i requisiti e le specifiche del Codex enologico internazionale dell'OIV di cui all'allegato I, parte A, tabella 2, colonna 4, del regolamento delegato (UE) 2019/934. La colonna 4 della tabella 2 menziona attualmente le schede pertinenti del Codex enologico internazionale per tutte le sostanze elencate in tale tabella, comprese quelle contemplate dal regolamento (UE) n. 231/2012, il che potrebbe creare confusione. Pertanto, per motivi di chiarezza, è opportuno sopprimere il riferimento alla scheda del Codex enologico internazionale dalla colonna 4 della tabella 2 per le sostanze le cui specifiche devono essere conformi a quelle stabilite nel regolamento (UE) n. 231/2012. Si tratta delle voci da 1.1 a 1.6, 1.10, da 2.1 a 2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, da 8.1 a 8.4 e 11.3.
- (8) Conformemente all'allegato I, parte A, tabella 2, voce 2.6, colonna 7, del regolamento delegato (UE) 2019/934, è possibile utilizzare un dosaggio massimo di 250 mg/l di acido ascorbico per ogni trattamento e il contenuto massimo di tale acido nel vino trattato e immesso in commercio è pari a 250 mg/l. Tale dosaggio massimo corrisponde a quello raccomandato nelle schede OIV 1.11, 2.2.7 e 3.4.7 di cui alla colonna 3 della voce 2.6. Il contenuto massimo di acido ascorbico menzionato nella colonna 7 di tale voce tuttavia è diverso da quello raccomandato dalla scheda OIV 3.4.7, che è di 300 mg/l. Dato che l'acido ascorbico può essere presente naturalmente nel vino o risultare da reazioni chimiche, dopo il trattamento con un dosaggio di 250 mg/l di tale acido possono essere presenti fino a 300 mg/l nel vino immesso in commercio. È pertanto opportuno prevedere un contenuto massimo di acido ascorbico nel vino pari a 300 mg/l, come prescritto dall'OIV. Le condizioni d'uso specificate nella tabella 2, voce 2.6, colonna 7 dovrebbero pertanto essere sopresse, in modo da applicare le prescrizioni delle schede OIV 1.11, 2.2.7 e 3.4.7.
- (9) La risoluzione OIV-OENO 684 A-2022 ha modificato le prescrizioni della scheda OIV 3.4.20 relativa all'uso di fibre vegetali selettive nei vini. La risoluzione OIV-OENO 684B-2022 ne ha esteso l'uso al mosto. È pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato I, parte A, tabella 2, voce 3.2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

⁽³⁾ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

- (10) L'allegato I, parte A, tabella 2, voce 4.1, colonna 7, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce che i requisiti e le specifiche della cellulosa microcristallina devono essere conformi a quelli figuranti nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012. Tali condizioni d'uso sono ridondanti in relazione all'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934. È pertanto opportuno sopprimerle.
- (11) L'idrogenofosfato di diammonio reca il numero INS 342 nel sistema internazionale di numerazione degli additivi alimentari. Non ha un numero E corrispondente nella normativa dell'UE, in quanto non è mai stato autorizzato come additivo alimentare a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾. Il numero E 342 è stato inserito per errore nell'allegato I, parte A, tabella 2, voce 4.2, colonna 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934. È pertanto opportuno sopprimerlo.
- (12) La risoluzione OIV-OENO 633-2019 ha aggiunto la cosiddetta cellulosa alimentare all'elenco degli attivatori di fermentazione di cui alla scheda OIV 2.3.2. La risoluzione OIV-OENO 681-2022, che stabilisce i requisiti e le specifiche per la cellulosa in polvere (E 460 (ii)), ha precisato che la cellulosa in polvere e la cellulosa alimentare sono la stessa sostanza. Alla luce di tale precisazione, è opportuno aggiungere tale sostanza alla sezione relativa agli attivatori della fermentazione alcolica e malolattica di cui all'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (13) Le risoluzioni OIV-OENO 675 A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 e OIV-OENO 675D-2022 hanno adottato monografie specifiche per le sottoclassi di tannini enologici, ossia, rispettivamente, procianidine/prodelfinidine, ellagitannini, gallotannini e profisetidine/prorobinetidine. Poiché tali monografie sono pertinenti per i tannini di cui all'allegato I, parte A, tabella 2, voci 5.12 e 6.4, del regolamento delegato (UE) 2019/934, è opportuno includerle nella colonna 4 di tali voci. Tuttavia la sezione 1 di tali monografie è attualmente in fase di revisione in seno all'OIV. In attesa della conclusione di tale revisione, è opportuno che nell'Unione si applichi solo la sezione 2 di tali monografie. È pertanto opportuno modificare di conseguenza la colonna 7 delle voci 5.12 e 6.4 della tabella 2.
- (14) La risoluzione OIV-OENO 689-2022 ha modificato le prescrizioni della scheda OIV 3.3.6 relative al trattamento con gomma arabica. È opportuno modificare di conseguenza l'allegato I, parte A, tabella 2, voce 6.8, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (15) Le condizioni e i limiti d'uso di cui alla colonna 7 delle voci da 7.2 a 7.12 della tabella 2 della parte A dell'allegato I, del regolamento delegato (UE) 2019/934 sono più ampi delle prescrizioni delle rispettive schede OIV indicate nella colonna 3 di tali voci. Non è tuttavia giustificato, da un punto di vista tecnico, consentire condizioni di impiego degli enzimi più ampie nell'Unione rispetto all'OIV. Le condizioni d'uso specifiche di cui alla colonna 7 delle voci da 7.2 a 7.12 dovrebbero pertanto essere soppresse in modo da applicare le prescrizioni dell'OIV.
- (16) L'allegato I, parte A, tabella 2, voce 7.5, del regolamento delegato (UE) 2019/934 stabilisce che i requisiti e le specifiche dell'emicellulasi devono essere conformi a quelle figuranti nella scheda OIV COEI-1-ACTGHE del Codex enologico internazionale dell'OIV. Tuttavia la risoluzione OIV-OENO 682-2021 ha eliminato la monografia COEI-1-ACTGHE dal Codex enologico internazionale. Il riferimento a tale monografia nella tabella 2, voce 7.5, colonna 4, dovrebbe pertanto essere soppresso. L'unico enzima con attività emicellulasica attualmente autorizzato presso l'OIV è la xilanasi. È pertanto opportuno adeguare la voce 7.5 della tabella 2 inserendovi i riferimenti corretti alla xilanasi, ossia il nome, il numero CE e la scheda pertinente del Codex enologico internazionale dell'OIV. Allo stesso tempo è opportuno chiarire nella colonna 1 della tabella 2 che la xilanasi è un'emicellulasi al fine di stabilire il legame con le schede del codice delle pratiche enologiche dell'OIV che si riferiscono solo al termine generico «emicellulasi».

⁽⁴⁾ Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

- (17) I requisiti e le specifiche della betaglucanasi identificata con il numero CE 3.2.1.58 figurano nelle schede COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY e COEI-1-ACTGLU del Codex enologico internazionale dell'OIV. Manca il riferimento alla scheda COEI-1-ACTGLU che dovrebbe pertanto essere aggiunto nell'allegato I, parte A, tabella 2, voce 7.7, colonna 4, del regolamento delegato (UE) 2019/934. Inoltre il codice delle pratiche enologiche dell'OIV consente l'uso della betaglucanasi sia nei mosti che nei vini per la chiarificazione, la filtrazione e la solubilizzazione dei composti derivati dal lievito. Tuttavia, la colonna 3 della voce 7.7 della tabella 2 si riferisce solo alla scheda OIV 3.2.10, che riguarda unicamente il miglioramento della solubilizzazione nel vino dei composti derivati dal lievito. Al fine di allineare la normativa dell'Unione alle raccomandazioni dell'OIV per la betaglucanasi, è opportuno aggiungere le schede OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 e 3.5.7 nella colonna 3 della voce 7.7. È pertanto opportuno modificare di conseguenza la colonna 8 di tale voce.
- (18) Nel maggio 2022 l'OIV ha apportato modifiche redazionali alla scheda COEI-1-ACTGLU del Codex enologico internazionale. In particolare, ha soppresso il riferimento alla glicosidasi (EC 3.2.1.20), che è una glicosidasi specifica non utilizzata nella vinificazione. La voce 7.8 dovrebbe pertanto essere soppressa dall'allegato I, parte A, tabella 2, del regolamento delegato (UE) 2019/934.
- (19) Il codice delle pratiche enologiche dell'OIV consente l'uso della beta-glucanasi (β 1-3, β 1-6) sia nei mosti che nei vini per la chiarificazione, la filtrazione e la solubilizzazione dei composti derivati dal lievito. Tuttavia l'allegato I, parte A, tabella 2, voce 7.10, colonna 3, del regolamento delegato (UE) 2019/934 si riferisce solo alla scheda OIV 3.5.7, che riguarda unicamente il miglioramento della chiarificazione e la filtrabilità del vino. Al fine di allineare la normativa dell'Unione alle raccomandazioni dell'OIV per la beta-glucanasi (β 1-3, β 1-6), è opportuno aggiungere le schede OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 e 3.2.11 nella colonna 3 della voce 7.10. È pertanto opportuno modificare di conseguenza la colonna 8 di tale voce.
- (20) L'allegato I, parte A, tabella 2, voce 11.3, del regolamento delegato (UE) 2019/934 autorizza l'uso degli additivi E 150a, E 150b, E 150c e E 150d nella produzione di vini liquorosi. Tali additivi sono identificati dal nome comune «caramello» nella colonna 1 di tale voce. Tuttavia, a norma del regolamento (CE) n. 1333/2008, ciascuna versione dell'E 150 ha una designazione propria. L'E 150a porta la designazione caramello semplice, l'E 150b caramello caustico-solfito, l'E 150c caramello ammoniacale e l'E 150d caramello solfito-ammoniacale. Al fine di allineare il regolamento delegato (UE) 2019/934 al regolamento (CE) n. 1333/2008, è opportuno stabilire quattro voci distinte per gli additivi E 150a, E 150b, E 150c ed E 150d e designarli come nel regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (21) Nell'allegato I, parte B, sezione A, punto 2, lettera c), secondo trattino, del regolamento delegato (UE) 2019/934 sono elencati alcuni vini bianchi francesi aventi diritto alla denominazione di origine protetta per i quali il tenore massimo di anidride solforosa può essere aumentato a 300 mg/l. I vini a denominazione di origine protetta «Corrèze» aventi diritto alla menzione tradizionale «Vin de paille» hanno un tenore di zucchero residuo elevato, il che richiede l'uso di anidride solforosa fino a 300 mg/l per garantirne la conservazione. È pertanto opportuno modificare di conseguenza tale trattino.
- (22) Conformemente all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013, modificato dal regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽⁵⁾, in via eccezionale, i vini liquorosi a invecchiamento prolungato possono avere un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 14 % vol anziché non inferiore a 15 % vol. Conformemente a tale disposizione, alla Commissione è conferito il potere di stabilire l'elenco dei vini liquorosi che beneficiano di tale deroga. La Spagna ha chiesto l'aggiunta di diversi vini liquorosi spagnoli a tale elenco. La Commissione ha valutato tale richiesta e ha concluso che è pertanto opportuno inserire un nuovo punto nell'allegato III, sezione B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 e aggiungere una nuova sezione nell'appendice 1 di tale allegato per rispondere a tale richiesta.

(5) Regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione (GU L 435 del 6.12.2021, pag. 262, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj>).

- (23) Per essere immessi sul mercato, i vini liquorosi devono avere, tra l'altro, un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5 % vol, a meno che non beneficino della deroga di cui all'allegato VII, parte II, punto (3), lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'allegato III, sezione B, punto 5, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/934 e all'appendice 2, sezione B, di tale allegato III. Tale deroga è attualmente possibile solo se previsto espressamente dalla normativa nazionale ad essa applicata anteriormente al 1° gennaio 1985. Tuttavia i metodi di produzione dei vini liquorosi si sono evoluti nel corso del tempo e dal 1985 sono state registrate nuove denominazioni di origine protette che potrebbero beneficiare di tale deroga. Di conseguenza tale limitazione temporale non appare più giustificata. È pertanto opportuno sopprimere il riferimento al 1° gennaio 1985 nelle disposizioni pertinenti dell'allegato III di tale regolamento delegato.
- (24) I regolamenti di esecuzione (UE) 2024/217 ⁽⁶⁾ e (UE) 2023/2887 ⁽⁷⁾ della Commissione hanno approvato modifiche rispettivamente delle menzioni tradizionali «vino generoso» e «vino generoso de licor». I punti 8 e 10 della sezione B dell'allegato III del regolamento delegato (UE) 2019/934 sono quindi diventati obsoleti e dovrebbero pertanto essere soppressi. Inoltre la sezione B, punto 9, di tale allegato riprende le stesse disposizioni contenute nella sintesi della definizione/condizione d'uso della menzione tradizionale «vinho generoso» nel registro dell'Unione delle menzioni tradizionali «eAmbrosia». Per evitare la duplicazione di tali disposizioni, è opportuno sopprimere detto punto.
- (25) L'allegato VII, parte II, punto (3), del regolamento (UE) n. 1308/2013 conferisce alla Commissione il potere di stabilire elenchi di vini liquorosi a denominazione di origine o a indicazione geografica che possono beneficiare delle deroghe previste in tale punto. Tuttavia alla Commissione non è conferito il potere di descrivere più precisamente i prodotti che beneficiano di tali deroghe. Tali informazioni dovrebbero invece essere inserite nei disciplinari delle denominazioni di origine o delle indicazioni geografiche. Su tale base la Spagna ha modificato i disciplinari delle denominazioni di origine pertinenti per chiarire quali prodotti possono beneficiare delle deroghe di cui all'allegato III, appendice 1, sezione A, del regolamento delegato (UE) 2019/934, alla sezione B, punti 4, 5 e 6, della stessa appendice e all'allegato III, appendice 2, sezione B, del medesimo regolamento delegato. Di conseguenza, alla voce «SPAGNA», la colonna di destra delle tabelle di tali appendici è diventata obsoleta e dovrebbe essere soppressa. Inoltre le tabelle stesse non hanno più alcuna utilità. È opportuno sostituirle con elenchi di vini a denominazione di origine protetta.
- (26) La Spagna ha informato la Commissione che i produttori di vini a denominazione di origine protetta «Lebrija» hanno chiesto di poter produrre i loro vini utilizzando la deroga di cui all'allegato VII, parte II, punto (3), lettera f), punto ii), del regolamento (UE) n. 1308/2013, e all'allegato III, sezione B, punto 2, e all'allegato III, appendice 1, sezione B, punto 1, del regolamento delegato (UE) 2019/934. La Commissione ha valutato tale richiesta e ha concluso che era opportuno aggiungere la denominazione «Lebrija» all'elenco delle denominazioni di origine protette provenienti dalla Spagna di cui alla sezione B, punto 1, di tale appendice.
- (27) Inoltre, dato il processo di produzione, i vini liquorosi «Lebrija» hanno un tenore di zuccheri riduttori molto basso e difficilmente possono raggiungere il titolo alcolometrico volumico totale minimo di 17,5 % vol richiesto per i vini liquorosi. Per essere immessi sul mercato, tali vini dovrebbero beneficiare della deroga di cui all'allegato VII, parte II, punto (3), lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'allegato III, sezione B, punto 5, lettera b), e all'allegato III, appendice 2, sezione B, del regolamento delegato (UE) 2019/934. È pertanto opportuno aggiungere il nome «Lebrija» alla voce «SPAGNA» nell'allegato III, appendice 2, sezione B, del regolamento delegato (UE) 2019/934.

⁽⁶⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2024/217 della Commissione, dell'11 gennaio 2024, che approva la modifica di una menzione tradizionale nel settore vitivinicolo a norma dell'articolo 115, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [Vino generoso] (GU L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

⁽⁷⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2887 della Commissione, del 20 dicembre 2023, che approva la modifica di una menzione tradizionale a norma dell'articolo 115, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio — Vino generoso de licor (GU L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

- (28) Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Porto – Port» prevede che il vino liquoroso descritto come «branco leve seco» possa beneficiare della deroga di cui all'allegato VII, parte II, punto (3), lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013, e all'allegato III, sezione B, punto 5, lettera b), e all'allegato III, appendice 2, sezione B, del regolamento delegato (UE) 2019/934. La menzione «branco leve seco» nella tabella, alla voce «PORTOGALLO», in tale sezione costituisce pertanto una ripetizione della stessa disposizione del disciplinare di produzione. Per evitare tale ripetizione, è opportuno sopprimere tale tabella e sostituirla con il nome della denominazione di origine protetta «Porto – Port».
- (29) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento delegato (UE) 2019/934,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Modifiche del regolamento delegato (UE) 2019/934

Il regolamento delegato (UE) 2019/934 è così modificato:

- (1) l'allegato I è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento;
- (2) l'allegato III è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 2

Disposizioni transitorie

I prodotti vitivinicoli ottenuti prima della data di applicazione del presente regolamento in conformità delle norme vigenti prima di tale data possono essere immessi in libera pratica per il consumo umano fino a esaurimento delle scorte.

Articolo 3

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 30 settembre 2024

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

L'allegato I del regolamento delegato (UE) 2019/934 è così modificato:

(1) la parte A è così modificata:

a) le tabelle 1 e 2 sono sostituite dalle seguenti:

«Tabella 1

Pratiche enologiche autorizzate di cui all'articolo 3, paragrafo 1

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽²⁾
1	Arieggiamento o ossigenazione	Alle condizioni stabilite nelle schede 2.1.1 (2016) e 3.5.5 (2016) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2	Trattamenti termici ⁽³⁾	Alle condizioni stabilite nelle schede 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) e 3.5.10 (1982) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2 bis	Trattamenti con il freddo ⁽⁴⁾	Alle condizioni stabilite al punto 1, lettera c), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) e 3.5.11.1 (2001) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
3	Centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte	I coadiuvanti di filtrazione inerti sono quelli di cui alle schede 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) e 3.2.2.1 (1990) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Il loro impiego non deve lasciare residui indesiderabili nel prodotto trattato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4	Creazione di un'atmosfera inerte	Soltanto per manipolare il prodotto al riparo dall'aria.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5	Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13 e 14
6	Resine scambiatrici di ioni	Alle condizioni stabilite nell'appendice 3 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve destinato alla preparazione di mosto di uve concentrato rettificato

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽²⁾
7	Gorgogliamento	Soltanto quando si utilizza argo o azoto.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Flottazione	Soltanto quando si utilizza l'azoto o l'argo o l'arieggiamento. Alle condizioni stabilite nella scheda 2.1.14 (2022).	10, 11 e 12
9	Dischi di paraffina pura impregnati di isotiocianato di allile	Soltanto per creare un'atmosfera sterile. In Italia, pratica consentita purché conforme alla legislazione nazionale e solo in recipienti di capacità superiore a 20 litri. L'uso dell'isotiocianato di allile è soggetto alle condizioni e ai limiti della tabella 2 sui composti enologici autorizzati.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10	Trattamento per elettrodialisi	Soltanto al fine di garantire la stabilizzazione tartarica del vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 5 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11	Pezzi di legno di quercia	Nella vinificazione e nell'affinamento del vino, anche per la fermentazione delle uve fresche e dei mosti di uve. Alle condizioni stabilite nell'appendice 7 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
12	Correzione del tenore alcolico dei vini	Correzione effettuata soltanto per il vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 8 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
13	Scambiatori di cationi per la stabilizzazione tartarica	Alle condizioni stabilite nella scheda 3.3.3 (2011) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV, compresa l'esecuzione del trattamento sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Deve essere inoltre conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾ , nonché alle disposizioni nazionali adottate in applicazione di quest'ultimo. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
14	Trattamento elettromembranario	Soltanto per l'acidificazione o la disacidificazione. Alle condizioni e nei limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Deve essere conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 e al regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione ⁽⁴⁾ e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi. Alle condizioni stabilite nelle schede 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV, compresa l'esecuzione del trattamento	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽²⁾
		sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	
15	Scambiatori di cationi per l'acidificazione	Alle condizioni e nei limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Deve essere conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di quest'ultimo. Alle condizioni stabilite nelle schede 2.1.3.1.4 (2012) e 3.1.1.5 (2012) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV, compresa l'esecuzione del trattamento sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
16	Accoppiamento tra membrane	Soltanto per la riduzione del tenore di zuccheri dei mosti. Alle condizioni stabilite nell'appendice 9 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	(10)
17	Contattori a membrana	Soltanto per la gestione dei gas disciolti nei vini. È vietata l'aggiunta di anidride carbonica per i prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, punti 4, 5, 6 e 8 del regolamento (UE) n. 1308/2013. Deve essere conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 e al regolamento (UE) n. 10/2011 e alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi. Alle condizioni stabilite nella scheda 3.5.17 (2013) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV, compresa l'esecuzione del trattamento sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
18	Trattamento dei vini mediante tecnologia a membrana abbinata all'adsorbimento su carbone attivo o sfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene	Soltanto per ridurre i fenoli volatili. Alle condizioni stabilite nella scheda 3.5.18 (2023) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV, compresa l'esecuzione del trattamento sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Le membrane adoperate devono rispondere alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 e del regolamento (UE) n. 10/2011 nonché alle disposizioni nazionali adottate per l'applicazione di questi ultimi.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽²⁾
19	Fogli filtranti contenenti zeolite Y-faujasite	Soltanto per l'assorbimento degli aloanisoli. Alle condizioni stabilite nella scheda 3.2.15 (2016) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
20	Concentrazione parziale	Per il mosto di uve: alle condizioni stabilite al punto 1, lettera b), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) e 2.1.12.4 (1998) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. La scheda 2.1.12.1 (1993) comprende l'obbligo di eseguire l'osmosi inversa sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato. Per il vino: alle condizioni stabilite al punto 1, lettera c), dell'allegato VIII, parte I, sezione B, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e nelle schede 3.5.11 (2001) e 3.5.11.1 (2001) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 e 16
21	Trattamento mediante processi ad alta pressione discontinui	Alle condizioni stabilite nelle schede 1.18 (2019) e 2.1.26 (2019) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche, 10, 11 e 12
22	Trattamento mediante processi ad alta pressione continui	Alle condizioni stabilite nella scheda 2.2.10 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	10, 11 e 12
23	Trattamento delle uve pigiate mediante ultrasuoni per favorire l'estrazione dei composti	Alle condizioni stabilite nella scheda 1.17 (2019) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche
24	Trattamento dell'uva mediante campi elettrici pulsati	Alle condizioni stabilite nella scheda 2.1.27 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	Uve fresche
25	Trattamento dei mosti e dei vini tramite passaggio su sfere adsorbenti di stirene-divinilbenzene	Alle condizioni stabilite nelle schede 2.2.11 (2020) e 3.4.22 (2020) del codice delle pratiche enologiche dell'OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

⁽¹⁾ L'anno che figura tra parentesi dopo i riferimenti a una scheda del codice delle pratiche enologiche dell'OIV indica la versione della scheda autorizzata dall'Unione in quanto pratica enologica autorizzata, alle condizioni e nei limiti d'uso indicati nella presente tabella.

⁽²⁾ Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

⁽³⁾ I trattamenti termici comprendono la macerazione in seguito a riscaldamento delle uve, la pastorizzazione, l'interruzione della fermentazione alcolica mediante calore, la macerazione post-fermentativa a caldo e l'imbottigliamento a caldo.

⁽⁴⁾ I trattamenti con il freddo comprendono la macerazione prefermentativa a freddo, la crioconcentrazione, l'interruzione della fermentazione alcolica mediante freddo, la disacidificazione mediante freddo e la stabilizzazione a freddo.

	1	2	3
	Pratiche enologiche	Condizioni e limiti d'uso ⁽¹⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽²⁾

⁽¹⁾ Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE (GU L 338 del 13.11.2004, pag. 4, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj>).

⁽²⁾ Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (GU L 12 del 15.1.2011, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj>).

Tabella 2

Composti enologici autorizzati di cui all'articolo 3, paragrafo 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
1	Regolatori dell'acidità							
1.1	Acido tartarico [L(+)-]	E 334 / CAS 87-69-4	Schede 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x		Condizioni e limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Specifiche per l'acido tartarico [L(+)-] di cui all'appendice 1, punto 2, del presente allegato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.2	Acido malico (D, L- L-)	E 296 /	Schede 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.3	Acido lattico	E 270 / -	Schede 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.4	Tartrato di potassio L(+)	E 336(ii) / CAS 921-53-9	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.5	Bicarbonato di potassio	E 501(ii) / CAS 298-14-6	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.6	Carbonato di calcio	E 170 / CAS 471-34-1	Schede 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.8	Solfato di calcio	E 516 /	Scheda 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condizioni e limiti di cui all'allegato III, sezione A, punto 2, lettera b). Massimo livello d'uso: 2 g/l.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (²)	Condizioni e limiti d'uso (³)	Categorie di prodotti vitivinicoli (⁴)
1.9	Carbonato di potassio	E 501 i)	Schede 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condizioni e limiti di cui all'allegato VIII, parte I, sezioni C e D, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e all'articolo 11 del presente regolamento. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Acido citrico: si applica solo l'obiettivo a) delle schede 3.1.1 (1979) e 3.1.1.1 (2001) dell'OIV. Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
1.10	Acido citrico	E 330	Schede 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
1.11	Lieviti per vinificazione	/	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (²)		10, 11 e 12
1.12	Batteri acidolattici	/	Schede 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (²)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (‡)	Condizioni e limiti d'uso (§)	Categorie di prodotti vitivinicoli (¶)
2	Conservanti e antiossidanti							
2.1	Anidride solforosa	E 220 / CAS 7446-09-5	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987) 3.4.4 (2003)		x		Limiti (quantità massima nel prodotto immesso in commercio) di cui all'allegato I, parte B	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.2	Bisolfito di potassio	E 228 / CAS 7773-03-7	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.3	Metabisolfito di potassio	E 224 / CAS 16731-55-8	Schede 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.4	Sorbato di potassio	E 202	Scheda 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
2.5	Lisozima	E 1105	Schede 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
2.6	Acido L-ascorbico	E 300	Schede 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)		x			Uve fresche, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (1)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
2.7	Dimetildicarbonato (DMDC)	E 242 / CAS 4525-33-1	Scheda 3.4.13 (2001)		x		Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
3	Adsorbenti							
3.1	Carbone per uso enologico		Schede 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Vini bianchi, 2, 10 e 14
3.2	Fibre vegetali selettive		Schede 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4	Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica							
4.1	Cellulosa microcristallina	E 460(i) / CAS 9004-34-6	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.2	Idrogenofosfato di diammonio	/ CAS 7783-28-0	Scheda 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 1 g/l (espresso in sali) (5) o di 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti.	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
4.3	Solfato di ammonio	E 517 / CAS 7783-20-2	Scheda 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Bisolfito di ammonio	/ CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,2 g/l (espresso in sali) e nei limiti previsti ai punti 2.1, 2.2 e 2.3.	Uve fresche, 2, 10, 11 e 12
4.5	Cloridrato di tiamina	/ CAS 67-03-8	Schede 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Soltanto per la fermentazione alcolica. Limite massimo di 0,6 mg/l (espresso in tiamina) per ogni trattamento	Uve fresche, 2, 10, 11, 12, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
4.6	Autolisati di lievito	/	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (‡)	Condizioni e limiti d'uso (§)	Categorie di prodotti vitivinicoli (¶)
4.7	Scorze di lieviti	/	Schede 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (‡)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.8	Lieviti inattivati	/	Schede 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (‡)		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.9	Lieviti inattivati con livelli garantiti di glutazione	/	Scheda 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (‡)	Soltanto per la fermentazione alcolica.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
4.10	Cellulosa in polvere	E 460(ii) / CAS 9004-34-6	Scheda 2.3.2 (2019)			x		10, 11 e 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (‡)	Condizioni e limiti d'uso (‡)	Categorie di prodotti vitivinicoli (‡)
5	Agenti chiarificanti							
5.1	Gelatina alimentare	/ CAS 9000-70-8	Schede 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.2	Proteina di frumento		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.3	Proteina di piselli		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.4	Proteina di patate		Schede 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.5	Colla di pesce		Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.6	Caseina	/ CAS 9005-43-0	Scheda 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.7	Caseinati di potassio	/ CAS 68131-54-4	Schede 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.8	Ovoalbumina	/ CAS 9006-59-1	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (‡)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.9	Bentonite	/	Schede 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (‡)	Condizioni e limiti d'uso (§)	Categorie di prodotti vitivinicoli (¶)
5.10	Biossido di silicio (gel o soluzione colloidale)	E 551 /	Schede 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.11	Caolino	/ CAS 1332-58-7	Scheda 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
5.12	Tannini		Schede 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Si applica soltanto la sezione 2 delle schede COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT e COEI-1-PROFIS.	Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.13	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bisporus</i>	/ CAS 9012-76-4	Schede 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.14	Chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Schede 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.15	Estratti proteici di lieviti	/	Schede 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (1)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
5.16	Polivinilpolipirrolidone	E 1202 / CAS 25249-54-1	Scheda 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
5.17	Alginato di calcio	E 404 / CAS 9005-35-0	Scheda 4.1.8 (1981)			x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
5.18	Alginato di potassio	E 402 / CAS 9005-36-1	Scheda 4.1.8 (1981)			x	Soltanto per la produzione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura	4, 5, 6, 7, 8 e 9
6	Agenti stabilizzanti							
6.1	Tartrato acido di potassio	E336(i) / CAS 868-14-4	Scheda 3.3.4 (2004)			x	Soltanto per favorire la precipitazione dei sali tartarici.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.2	Tartrato di calcio	/	Scheda 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (²)	Condizioni e limiti d'uso (³)	Categorie di prodotti vitivinicoli (⁴)
6.3	Acido citrico	E 330	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		x		Quantità massima nel vino trattato immesso in commercio: 1 g/l.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.4	Tannini	/	Schede 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS			Si applica soltanto la sezione 2 delle schede COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT e COEI-1-PROFIS.	Uve fresche, mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.5	Ferrocianuro di potassio	E 536 /	Schede 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)			x	Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato. Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.6	Fitato di calcio	/ CAS 3615-82-5	Scheda 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Soltanto per i vini rossi e non oltre 8 g/hl. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (‡)	Condizioni e limiti d'uso (§)	Categorie di prodotti vitivinicoli (¶)
6.7	Acido metatartarico	E 353 /	Scheda 3.3.7 (1970)		x			Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.8	Gomma arabica	E 414 / CAS 9000-01-5	Scheda 3.3.6 (2022)		x			Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.9	Acido tartarico D, L- o il suo sale neutro di potassio	/ CAS 133-37-9	Schede 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Soltanto per ottenere la precipitazione del calcio in eccedenza. Alle condizioni stabilite nell'appendice 4 del presente allegato.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.10	Mannoproteine di lieviti	/	Scheda 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.11	Carbossimetil-cellulosa	E 466 /	Scheda 3.3.14 (2020)		x		Soltanto per garantire la stabilizzazione tartarica.	Vini bianchi e rosati, 4, 5, 6, 7, 8 e 9

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (²)	Condizioni e limiti d'uso (³)	Categorie di prodotti vitivinicoli (⁴)
6.12	Copolimeri polivinilimidazolo-polivinilpirrolidone (PVI/PVP)	/ CAS 87865-40-5	Schede 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Il trattamento viene indicato nel registro di cui all'articolo 147, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Le schede 2.1.20 (2014) e 3.4.14 (2014) comprendono l'obbligo di effettuare il trattamento sotto la responsabilità di un enologo o di un tecnico qualificato.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
6.13	Poliaspartato di potassio	E 456 / CAS 64723-18-8	Scheda 3.3.15 (2016)		x		Soltanto per contribuire alla stabilizzazione tartarica.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
6.14	Acido fumarico	E 297 / CAS 110-17-8	Schede 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7	Enzimi (⁵)							
7.1	Ureasi	CE 3.5.1.5	Scheda 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Soltanto per diminuire il tenore di urea nel vino. Alle condizioni stabilite nell'appendice 6 del presente allegato.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
7.2	Pectina liasi	CE 4.2.2.10	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.3	Pectina metilesterasi	CE 3.1.1.11	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
7.4	Poligalatturonasi	CE 3.2.1.15	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.5	Xilanasi (emicellulasi)	CE 3.2.1.8	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.6	Cellulasi	CE 3.2.1.4	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.7	Betaglucanasi	CE 3.2.1.58	Schede 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.9	Arabinanasi	CE 3.2.1.99	Schede 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x		Uve fresche, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.10	Beta-glucanasi (β1-3, β1-6)	CE 3.2.1.6	Schede 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
7.11	Glucosidasi	CE 3.2.1.21	Schede 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
7.12	Aspergillopepsina I	CE 3.4.23.18	Schede 2.2.12 (2021), 3.3.2016 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8	Gas e gas di imballaggio (7)							
8.1	Argo	E 938 / CAS 7440-37-1	Schede 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.2	Azoto	E 941 / CAS 7727-37-9	Schede 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.3	Anidride carbonica	E 290 / CAS 124-38-9	Schede 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x (7)	x	Per i vini tranquilli, la quantità massima di anidride carbonica nel vino trattato immesso in commercio è di 3 g/l e la sovrappressione dovuta all'anidride carbonica deve essere inferiore a 1 bar alla temperatura di 20 °C.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
8.4	Ossigeno gassoso	E 948 / CAS 17778-80-2	Schede 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
9	Agenti di fermentazione							
9.1	Lieviti per vinificazione	/	Schede 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		Uve fresche, 2, 10, 11, 12, 13, seconda fermentazione alcolica di 4, 5, 6 e 7
9.2	Batteri acidolattici	/	Schede 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10	Correzione di difetti							
10.1	Solfato di rame pentaidrato	/ CAS 7758-99-8	Scheda 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (*)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (²)	Condizioni e limiti d'uso (³)	Categorie di prodotti vitivinicoli (⁴)
							quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.	umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
10.2	Citrato di rame	/ CAS 866-82-0	Scheda 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Nei limiti dell'impiego di 1 g/hl, a condizione che il prodotto trattato non abbia un tenore in rame superiore a 1 mg/l, ad eccezione dei vini liquorosi elaborati a partire dal mosto di uve non fermentate o poco fermentate, per le quali il tenore di rame non deve superare i 2 mg/l.	Mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV (1)	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico (2)	Condizioni e limiti d'uso (3)	Categorie di prodotti vitivinicoli (4)
10.3	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i> o da <i>Agaricus bisporus</i>	/ CAS 9012-76-4	Scheda 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.4	Chitina-glucano derivata da <i>Aspergillus niger</i>	Chitina: n. CAS 1398-61-4; Glucano: CAS 9041-22-9.	Scheda 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
10.5	Lieviti inattivati	/		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16
11	Altre pratiche							
11.1	Resina di pino di Aleppo	/			x		Alle condizioni stabilite nell'appendice 2 del presente allegato.	2, 10 e 11
11.2	Fecce fresche	/				x (2)	Soltanto per i vini secchi. Fecce fresche, sane e non diluite contenenti lieviti provenienti dalla vinificazione recente di vini secchi. Quantità non superiori al 5 % del volume del prodotto trattato.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 e 16
11.3	Caramello semplice	E 150a / -	Scheda 4.3 (2007)		x		Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.	3
11.3a	Caramello caustico-solfito	E 150b /	Scheda 4.3 (2007)		x		Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Sostanze/principi attivi	Numero E e/o numero CAS	Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ⁽¹⁾	Riferimento della scheda del Codex dell'OIV di cui all'articolo 9, paragrafo 1	Additivo	Coadiuvante tecnologico/ sostanza utilizzata come coadiuvante tecnologico ⁽²⁾	Condizioni e limiti d'uso ⁽³⁾	Categorie di prodotti vitivinicoli ⁽⁴⁾
11.3b	Caramello ammoniacale	E 150c /	Scheda 4.3 (2007)		x		Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.	3
11.3c	Caramello solfito-ammoniacale	E 150d /	Scheda 4.3 (2007)		x		Per rafforzare il colore, conformemente alla definizione di cui all'allegato I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008.	3
11.4	Isotiocianato di allile	/ 57-06-7				x	Soltanto per impregnare i dischi di paraffina pura. Cfr. tabella 1. Nel vino non deve essere presente alcuna traccia di isotiocianato di allile.	Soltanto per il mosto di uve parzialmente fermentato destinato al consumo umano diretto tal quale e per il vino
11.5	Lieviti inattivati	/		COEI-1-INAYEA		x ⁽⁵⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 e 16

⁽¹⁾ L'anno che figura tra parentesi dopo i riferimenti a una scheda del codice delle pratiche enologiche dell'OIV indica la versione della scheda autorizzata dall'Unione in quanto pratica enologica autorizzata, alle condizioni e nei limiti d'uso indicati nella presente tabella.

⁽²⁾ Sostanze utilizzate come coadiuvanti tecnologici di cui all'articolo 20, lettera d), regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

⁽³⁾ I composti enologici autorizzati devono essere utilizzati in conformità alle disposizioni contenute nelle schede del codice delle pratiche enologiche dell'OIV di cui alla colonna 3, a meno che non siano applicabili ulteriori condizioni e limiti d'uso previsti in questa colonna.

⁽⁴⁾ Se non applicabile a tutte le categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

⁽⁵⁾ I sali di ammonio di cui alle voci 4.2, 4.3 e 4.4 possono essere utilizzati anche in combinazione, fino a un limite complessivo di 1 g/l o 0,3 g/l per la seconda fermentazione dei vini spumanti. Il sale di ammonio di cui alla voce 4.4 non può tuttavia superare il limite che figura nella stessa voce.

⁽⁶⁾ Cfr. anche articolo 9, paragrafo 2, del presente regolamento.

⁽⁷⁾ Quando utilizzati come additivi come indicato all'allegato I, punto 20, del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>);

- b) l'appendice 10 è soppressa;
- (2) nella parte B, sezione A, punto 2, lettera c), il secondo trattino è sostituito dal testo seguente:
- «— i vini bianchi aventi diritto alle denominazioni di origine protette seguenti: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire per i vini cosiddetti “moelleux”, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel e Gaillac seguita dai termini “doux” o “vendanges tardives”, Rosette, Savennières e Corrèze seguita dal termine “Vin de paille”,».
-

ALLEGATO II

L'allegato III del regolamento delegato (UE) 2019/934 è così modificato:

(1) la sezione B è così modificata:

a) dopo il punto 2 è inserito il punto seguente:

«2 bis L'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta di cui all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera a), seconda frase, del regolamento (UE) n. 1308/2013 è riportato nell'appendice 1, sezione C, del presente allegato.»;

b) al punto 5, la lettera b) è sostituita dalla seguente:

«b) l'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta il cui titolo alcolometrico volumico totale, in deroga all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013, è inferiore a 17,5 % vol ma non inferiore a 15 % vol è riportato nell'appendice 2, sezione B, del presente allegato.»;

c) dopo il punto 5 è inserito il punto seguente:

«5 bis Quando una deroga di cui all'appendice 1 o all'appendice 2 è destinata a essere utilizzata solo per taluni prodotti che beneficiano della stessa denominazione di origine protetta, l'elenco dei prodotti che possono avvalersi della deroga in questione è inserito nel disciplinare di tale denominazione di origine protetta.»;

d) i punti 8, 9 e 10 sono soppressi;

(2) l'appendice 1 è così modificata:

a) nella sezione A, la tabella relativa alla «SPAGNA» è sostituita da quanto segue:

«Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia.»;

b) la sezione B è così modificata:

i) al punto 1, l'elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta che si riferisce alla «SPAGNA» è sostituito dal seguente:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.»;

ii) al punto 4, la tabella relativa alla «SPAGNA» è sostituita da quanto segue:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles.»;

iii) al punto 5, la tabella relativa alla «SPAGNA» è sostituita da quanto segue:

«Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra.»;

iv) al punto 6, la tabella relativa a «SPAGNA» è sostituita da quanto segue:

«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona.»;

c) dopo la sezione B è aggiunta la sezione seguente:

«C. ELENCO DEI VINI LIQUOROSI a denominazione di origine protetta con titolo alcolometrico effettivo del vino invecchiato non inferiore a 14 % vol e inferiore a 15 % vol (Sezione B, punto 2 bis, del presente allegato)

SPAGNA

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles.»;

- (3) nell'appendice 2, la sezione B è così modificata:
- a) la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:
«Elenco dei vini liquorosi a denominazione di origine protetta con un titolo alcolometrico volumico totale inferiore a 17,5 % vol ma non inferiore a 15 % vol»;
 - b) la tabella relativa alla «SPAGNA» è sostituita da quanto segue:
«Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.»;
 - c) la tabella relativa al «PORTOGALLO» è sostituita da quanto segue:
«Porto – Port».
-